

**HUBUNGAN CITA RASA MAKANAN DAN KONSUMSI
MAKANAN DARI LUAR RUMAH SAKIT TERHADAP SISA
MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP DI RSUD DR.
MOEWARDI**



**Disusun sebagai salah satu syarat memperoleh Gelar Strata I
pada Jurusan Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan**

**Oleh :
SALSABILA QURROTA'YUN
J 310 170 138**

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2021**

HALAMAN PERSETUJUAN

**HUBUNGAN CITA RASA MAKANAN DAN KONSUMSI MAKANAN
DARI LUAR RUMAH SAKIT TERHADAP SISA MAKANAN
PADA PASIEN RAWAT INAP DI RSUD DR. MOEWARDI**

PUBLIKASI ILMIAH



Disusun oleh :

SALSABILA QURROTA'YUN
J 310 170 138

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

Pembimbing



Wiwik Ekorinawati, M.Gizi, RD
NIP. 1972 1223 199703 2002

HALAMAN PENGESAHAN

HUBUNGAN CITA RASA MAKANAN DAN KONSUMSI MAKANAN
DARI LUAR RUMAH SAKIT TERHADAP SISA MAKANAN
PADA PASIEN RAWAT INAP DI RSUD DR. MOEWARDI

Disusun oleh :

SALSABILA QURROTAA'YUN
J 310 170 138

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi Program Studi Ilmu Gizi
Jenjang S1 Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
pada tanggal 16 Oktober 2021
dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Dewan Penguji :

1. Wiwik Ekorinawati, M.Gizi, RD ()
(Ketua Dewan Penguji)
2. Eni Purwani, S.Si., M.Si ()
(Anggota I Dewan Penguji)
3. Endang Nur W., S.ST, M.Si.Med ()
(Anggota II Dewan Penguji)

Mengetahui,
Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta



Dr. Umi Budi Rahayu, S. Fis., Ftr., M.Kes
NIK/NIDN: 750/06-2011-7301

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam publikasi ilmiah ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila kelak terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya di atas, maka akan saya pertanggungjawabkan sepenuhnya.

Surakarta, 16 Oktober 2021



Salsabila Qurrotaa'yun

HUBUNGAN CITA RASA MAKANAN DAN KONSUMSI MAKANAN DARI LUAR RUMAH SAKIT TERHADAP SISA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP DI RSUD DR. MOEWARDI

Abstrak

Berdasarkan Kepmenkes No. 129/Menkes/SK/II/2008 mengenai Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, indikator sisa makanan rumah sakit yaitu $\leq 20\%$. Terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi adanya sisa makanan, antara lain cita rasa makanan dan konsumsi makanan dari luar rumah sakit. Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan pendekatan *cross-sectional* yang bertujuan untuk menganalisis hubungan cita rasa makanan dan konsumsi makanan dari luar rumah sakit terhadap sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Dr. Moewardi. Sampel penelitian berjumlah 40 pasien di Ruang Flamboyan RSUD Dr. Moewardi yang dipilih dengan teknik *consecutive sampling*. Pengambilan data dilakukan dengan menggunakan kuesioner dan metode *Visual Comstock*. Sebanyak 65% pasien menyukai cita rasa makanan yang disajikan rumah sakit dan sebanyak 52,5% pasien sering mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit. Rata-rata sisa makanan sebesar 31,85%, artinya belum sesuai dengan Standar Pelayanan Minimal (SPM) rumah sakit. Terdapat hubungan antara cita rasa makanan ($p = 0,000$) dan konsumsi makanan dari luar rumah sakit ($p = 0,009$) terhadap sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Dr. Moewardi.

Kata kunci : sisa makanan, cita rasa makanan, konsumsi makanan luar RS

Abstract

Based on Kepmenkes No. 129/Menkes/SK/II/2008 regarding Minimum Service Standards for Hospital, the indicator for food waste is $\leq 20\%$. There are several factors that influence the presence of food waste, including taste of food and food consumption from outside the hospital. This study was an observational research with *cross-sectional* approach that aimed to analyse correlation between food taste and food consumption from outside the hospital with food waste in hospitalized patients at RSUD Dr. Moewardi. The samples of this study were 40 patients in Flamboyan Room RSUD Dr. Moewardi, who were selected with *consecutive sampling*. Data were collected using a questionnaire and *Visual Comstock* method. As many as 65% of patients liked the taste of food served by the hospital and as many as 52,5% often consumed food from outside the hospital. The percentage mean of food waste was 31,85%, which meant that it was not in accordance with Minimum Service Standards for Hospital. There was a significant correlation between food taste ($p = 0,000$) and food consumption from outside the hospital ($p = 0,009$) with food waste in hospitalized patients at RSUD Dr. Moewardi.

Keywords : food waste, food taste, food consumption from outside hospital

1. PENDAHULUAN

Kepuasan pasien merupakan salah satu faktor yang sangat penting dalam evaluasi mutu penyelenggaraan makanan suatu rumah sakit. Ada beberapa faktor yang mempengaruhi tingkat kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan rumah sakit, seperti cita rasa makanan, penampilan makanan, variasi menu, dan ketepatan waktu penyajian (Sabarguna, 2004).

Cita rasa makanan merupakan salah satu faktor penting dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit karena berpengaruh langsung pada daya terima pasien terhadap makanan yang diberikan (Purba dkk., 2014). Cita rasa makanan meliputi aroma, suhu, penampilan, rasa, dan tekstur makanan (Kemenkes, 2013). Menurut Liber dkk. (2014), cita rasa makanan yang baik dapat meningkatkan selera makan pasien yang berdampak pada peningkatan konsumsi makan, sehingga pasien merasa puas dan nyaman selama menjalani perawatan dan tidak menyisakan makanan yang disajikan oleh rumah sakit, namun jika cita rasa makanan yang disajikan tidak disukai oleh pasien, maka dapat menurunkan nafsu makan pasien sehingga pasien tidak menghabiskan makanannya.

Cita rasa makanan yang kurang disukai oleh pasien akan menyebabkan pasien tidak mengonsumsi makanan yang disajikan, dan pasien cenderung lebih memilih mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit, sehingga menyebabkan tingginya sisa makanan yang disajikan (Priyanto, 2009).

Indikator keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit dapat dilihat dari jumlah sisa makanan pasien (Kemenkes RI, 2013). Sisa makanan (*food waste*) adalah makanan yang tersisa atau tidak habis dimakan oleh pasien (Dewi, 2015). Berdasarkan Kepmenkes No. 129/Menkes/SK/II/2008 mengenai Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, indikator sisa makanan rumah sakit yaitu $\leq 20\%$ (Kemenkes RI, 2008).

Tingginya persentase sisa makanan rumah sakit menjadi suatu masalah serius yang harus mendapatkan perhatian khusus. Semakin banyak sisa makanan yang tidak dimakan oleh pasien, artinya asupan makan pasien berkurang sehingga kebutuhan zat gizi nya tidak tercukupi. Apabila kebutuhan zat gizi pasien tidak tercukupi, maka dapat menyebabkan terjadinya malnutrisi (Kemenkes RI, 2013).

Berdasarkan laporan kinerja rumah sakit triwulan II tahun 2020, sisa makanan di RSUD Dr. Moewardi masih mencapai angka 27,98%, artinya belum mencapai Standar Pelayanan Minimal (SPM) yang ditetapkan, yaitu $\leq 20\%$. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Hubungan Cita Rasa Makanan dan Konsumsi Makanan dari Luar Rumah Sakit terhadap Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Dr. Moewardi Surakarta”.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui cita rasa makanan, konsumsi makanan dari luar rumah sakit, dan sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Dr. Moewardi, serta menganalisis hubungan antara cita rasa makanan dan konsumsi makanan dari luar rumah sakit terhadap sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Dr. Moewardi.

2. METODE

Penelitian ini merupakan jenis penelitian observasional analitik, yaitu penelitian yang dilakukan untuk mengetahui hubungan sebab akibat antara variabel bebas dengan variabel terikat melalui pengujian hipotesis, dengan pendekatan *cross-sectional*, yaitu variabel bebas dan variabel terikat diteliti pada satu waktu. Sampel penelitian merupakan pasien rawat inap tanpa diet khusus di Ruang Flamboyan RSUD Dr. Moewardi berjumlah 40 orang yang dipilih dengan teknik *consecutive sampling*.

Pengambilan data cita rasa makanan dan konsumsi makanan dari luar rumah sakit menggunakan kuesioner, sedangkan sisa makanan diukur dengan metode *Visual Comstock*. Untuk data cita rasa makanan dan sisa makanan dilakukan selama dua hari pada makan utama (pagi, siang, dan sore) Analisis data dilakukan dengan uji normalitas *Saphiro-Wilk*, dengan hasil data berdistribusi normal, sehingga dilanjutkan dengan uji korelasi *Pearson Product Moment* (PPM).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Gambaran Cita Rasa Makanan

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Cita Rasa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Dr. Moewardi

Cita Rasa Makanan	N	%
Suka	26	65
Tidak suka	14	35
Total	40	100

Berdasarkan tabel 1, dari 40 pasien dapat diketahui bahwa lebih banyak pasien yang menilai suka terhadap cita rasa makanan yang disajikan oleh rumah sakit dibandingkan dengan pasien yang menilai tidak suka.

Ada beberapa faktor yang dapat mempengaruhi cita rasa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Dr. Moewardi ini, antara lain lingkungan tempat perawatan yang membuat beberapa pasien mengalami penurunan nafsu makan, faktor distribusi makanan dan jarak antara instalasi gizi dengan ruang perawatan yang cukup jauh, kondisi fisik pasien akibat penyakit tertentu, dan kebiasaan makan pasien di rumah yang berbeda dengan pada saat di rumah sakit.

3.2 Gambaran Konsumsi Makanan dari Luar Rumah Sakit

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Konsumsi Makanan dari Luar Rumah Sakit pada Pasien Rawat Inap di RSUD Dr. Moewardi

Konsumsi Makanan dari Luar Rumah Sakit	N	%
Sering	21	52,5
Tidak sering	19	47,5
Total	40	100

Berdasarkan tabel 2, dari 40 pasien dapat diketahui bahwa lebih banyak pasien yang sering mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit dibandingkan pasien yang tidak sering mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diketahui bahwa makanan dari luar rumah sakit yang biasa dikonsumsi pasien antara lain roti, buah-buahan, snack/makanan ringan, singkong, nasi bungkus, lauk pauk, gorengan, bubur

sumsum, susu kemasan, jus buah, dan teh. Sebagian besar pasien mengatakan bahwa alasan mereka mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit adalah karena tidak terbiasa dengan makanan yang disajikan oleh rumah sakit. Ada juga yang mengatakan bahwa pasien ingin mengonsumsi lebih banyak buah-buahan, karena dari rumah sakit buah hanya diberikan pada saat makan siang saja. Selain itu, ada beberapa pasien yang mengatakan sering mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit pada saat malam hari, karena waktu tunggu makan sore menuju makan pagi cukup lama, sehingga pasien mengonsumsi makanan selain dari rumah sakit untuk mengatasi rasa lapar di malam hari.

3.3 Gambaran Sisa Makanan

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Dr. Moewardi

Sisa Makanan	N	%
Sesuai	17	42,5
Tidak sesuai	23	57,5
Total	40	100

Berdasarkan tabel 3, dari 40 pasien dapat diketahui bahwa lebih banyak pasien dengan sisa makanan yang tidak sesuai Standar Pelayanan Minimal (SPM) rumah sakit dibandingkan pasien dengan sisa makanan yang sesuai Standar Pelayanan Minimal (SPM) rumah sakit.

Tabel 4. Deskripsi Persentase Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Dr. Moewardi Berdasarkan Jenis dan Waktu Makan

Jenis Makanan	Sisa Makanan (%)		
	Pagi	Siang	Sore
Makanan Pokok	26,56	32,63	25,38
Lauk Hewani	13,06	14,69	13,75
Lauk Nabati	39,25	37,38	32,50
Sayur	57,63	56,38	57,94
Buah	-	4,06	-
Rata-Rata	34,13	29,03	32,39
		31,85	

Berdasarkan tabel 4, dapat diketahui bahwa rata-rata sisa makanan sebesar 31,85%. Berdasarkan jenis makanannya, sisa makanan yang paling tinggi

adalah sayur, yaitu 57,94%, dan yang paling rendah adalah buah, yaitu 4,06%. Berdasarkan waktu makan, sisa makanan yang paling tinggi yaitu pada waktu makan pagi, yaitu 34,13%, sedangkan sisa makanan yang paling rendah yaitu pada waktu makan siang, yaitu 29,03%. Hal ini dapat terjadi karena pada pagi hari, beberapa pasien sudah membeli nasi bungkus atau bubur terlebih dahulu sebelum makan pagi diantar, sehingga makan pagi yang disajikan dari rumah sakit seringkali tidak dihabiskan.

3.4 Hubungan Cita Rasa Makanan dan Konsumsi Makanan dari Luar Rumah Sakit terhadap Sisa Makanan

Tabel 5. Hubungan Cita Rasa Makanan terhadap Sisa Makanan

Cita Rasa Makanan	Sisa Makanan				Total		P value	r
	Sesuai		Tidak sesuai		N	%		
Suka	15	57,7	11	42,3	26	100	0,000	-0,712
Tidak suka	2	14,3	12	85,7	14	100		

Berdasarkan hasil analisis uji korelasi *Pearson Product Moment* (PPM), diketahui bahwa terdapat hubungan yang signifikan cita rasa makanan terhadap sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Dr. Moewardi. Semakin cita rasa makanan tidak disukai, maka semakin banyak sisa makanan. Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Suryana dan Suryadi (2019) di RSD dr. Soebandi Jember yang menyatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan. Begitu juga dengan penelitian yang dilakukan oleh Anggraeni dkk. (2017) di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang, bahwa terdapat hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan pada pasien kelas III.

3.5 Hubungan Konsumsi Makanan dari Luar Rumah Sakit terhadap Sisa Makanan

Tabel 6. Hubungan Konsumsi Makanan dari Luar Rumah Sakit terhadap Sisa Makanan

Konsumsi Makanan dari Luar RS	Sisa Makanan				Total		P value	r
	Sesuai		Tidak sesuai		N	%		
	N	%	N	%				
Sering	7	33,3	14	66,7	21	100	0,009	0,407
Tidak sering	10	52,7	9	47,3	19	100		

Berdasarkan hasil analisis uji korelasi *Pearson Product Moment* (PPM), diketahui bahwa terdapat hubungan yang signifikan konsumsi makanan dari luar rumah sakit terhadap sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Dr. Moewardi. Semakin sering pasien mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit, maka semakin banyak sisa makanan. Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Nafies (2016), yang menyatakan bahwa terdapat hubungan antara konsumsi makanan dari luar rumah sakit dengan sisa makanan pada pasien di RS Orthopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta. Begitu juga dengan penelitian yang dilakukan oleh Dini (2018), yang menyatakan ada hubungan antara konsumsi makanan dari luar rumah sakit dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Kota Cilegon.

4. PENUTUP

4.1 Kesimpulan

- Sebanyak 26 pasien (65%) menyukai cita rasa makanan yang disajikan, sedangkan 14 pasien lainnya (35%) tidak menyukai cita rasa makanan yang disajikan.
- Sebanyak 21 pasien (52,5%) sering mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit, sedangkan 19 pasien lainnya (47,5%) tidak sering mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit.
- Rata-rata sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Dr. Moewardi sebesar 31,85%, dengan sisa makanan terendah ada pada buah, yaitu sebesar 4,06% dan sisa makanan tertinggi ada pada sayur, yaitu sebesar 57,94%.

- d. Terdapat hubungan cita rasa makanan terhadap sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Dr. Moewardi ($p = 0,000$).
- e. Terdapat hubungan konsumsi makanan dari luar rumah sakit terhadap sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Dr. Moewardi ($p = 0,009$).

4.2 Saran

4.2.1 Bagi instalasi gizi RSUD Dr. Moewardi

Sebaiknya lebih memperhatikan cita rasa makanan yang akan disajikan kepada pasien, seperti pada penggunaan bumbu yang tepat untuk meningkatkan aroma makanan, serta dapat melakukan monitoring dan evaluasi serta memberikan edukasi kepada pasien terkait konsumsi makanan dari luar rumah sakit agar asupan makan pasien tetap baik dan tercukupi.

4.2.2 Bagi peneliti selanjutnya

Dapat melakukan penelitian lebih lanjut untuk sisa makanan pada pasien dengan diet khusus, agar dapat diketahui bagaimana perbedaannya dengan sisa makanan pada pasien tanpa diet khusus, serta dapat meneliti faktor lain yang mempengaruhi sisa makanan selain dari cita rasa makanan dan konsumsi makanan dari luar rumah sakit, baik itu faktor internal maupun eksternal, sehingga dapat diketahui faktor apa yang paling berpengaruh.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, L. S. 2015. *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Djatiroto Lumajang. Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember: Jember.
- Kemenkes RI. 2008. *Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit*.
- Kemenkes RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Liber dkk. 2014. Peningkatan Kualitas Cita Rasa Makanan Rumah Sakit untuk. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(2), 83–90.
- Priyanto, O. H. 2009. *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas III di RSUD Kota Semarang. Skripsi*. Fakultas Ilmu Keolahragaan. Universitas Semarang: Semarang.

Purba dkk. 2014. *Hubungan Antara Penampilan Makanan dan Ketepatan Waktu Penyajian Makanan dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap Rumah Sakit Umum Daerah Kota Bitung*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sam Ratulangi: Manado.

Sabarguna, H. B. S. 2004. *Quality Assurance Pelayanan Rumah Sakit (Edisi Kedua)*. Yogyakarta: Konsorsium Rumah Sakit Islam Jateng-DIY.